



杜哈磨坊红葡萄酒 2013

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处，坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多，将出色的天气、地质条件融于一身，最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土：杜哈米隆的葡萄园几乎就是拉菲古堡在西侧的延伸，位于与拉菲卡许阿德台地一脉相承的米隆坡地上。酒庄拥有76公顷的葡萄田。土壤为混有风成砂的细砾石，下层土为第三纪的石灰岩。

■ 年份总结

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重滞后。不仅发芽较晚，与近五十年来平均值相比，花期也向后推迟了三周时间，而且当时的天气状况变化莫测，最终导致了落花与落果，收成也因此低于往年。六月底时，天气骤变，一步就跨入了盛夏，完全没有过渡。不过，局部地区极有可能出现阵雨天气（据不同地区为7月27日、8月2日）。

自9月15日开始，整体形势变得很有“动感”：尽管弥补了一些延迟，但这段时间内充斥着雨水、阳光，成熟要经历漫长时间才能获得，还有，九月底时，我们观察到了葡萄孢菌的“爆炸性”发展，形势变得微妙起来，风险也骤然提升！因此，我们在还没有热身的情况下就一下子进入了跑马决赛，尽可能地网罗采摘手，以最快速度完成收获。幸亏，挑拣团队抵住了艰难采收的考验，展现出了极高的工作效率。根据葡萄孢菌的影响和酿制正牌或副牌的潜力，红葡萄的惯常采收顺序并没有改变。

■ 酿造工艺

拉菲罗斯柴尔德杜哈磨坊根据波尔多传统酿造工艺制成，继除梗和破皮的工序后，在水泥或不锈钢酒罐中发酵。发酵期间的温度被控制在30°C。之后，进行为期三周的浸渍，定期淋皮，从而确保逐步又柔和地提取出单宁。

苹果酸乳酸发酵后，葡萄酒被导入已陈过两款葡萄酒的法国橡木桶中，开始10个月的陈酿。

■ 品酒笔记

果香明显，在这款幼龄的葡萄酒中可以领略到葡萄品种的芬芳。酒感不是特别饱满，但直率，一直延伸至足够芳香的余韵，平衡、圆润，没有沉闷感。要等待2到4年才能充分享受这款葡萄酒。



技术信息

葡萄：梅洛 67%，赤霞珠 33%

产量：26 hL/ha

酒精度：12.5% vol.

总酸度：3.59 g/l